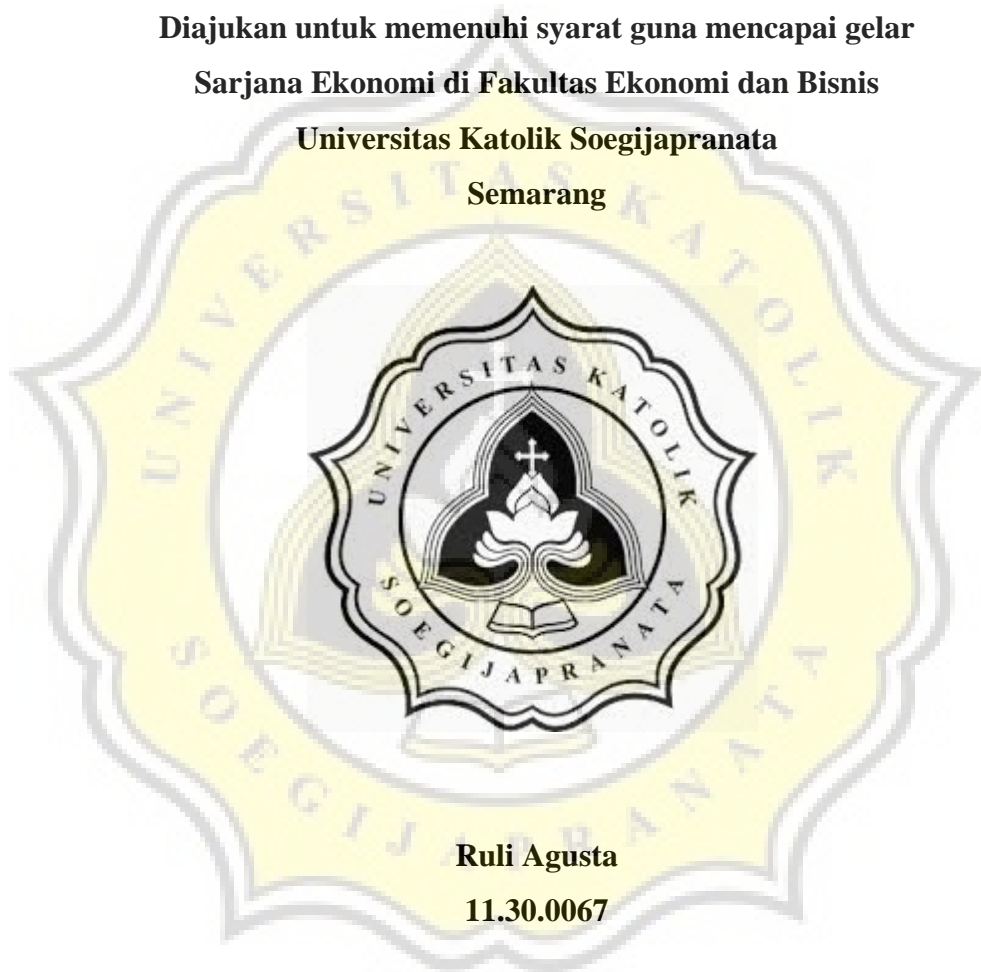


SKRIPSI

**PERBAIKAN *LAYOUT* UNTUK MENGOPTIMALKAN JARAK DAN
WAKTU DI *HOME INDUSTRY* “YUANA BAKERY”**

**Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar
Sarjana Ekonomi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang**



Ruli Agusta

11.30.0067

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2016

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Ruli Agusta

NIM : 11.30.0067

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

**Judul : Perbaikan *Layout* untuk Mengoptimalkan Jarak dan Waktu di
*Home Industry “Yuana Bakery”***

Disetujui di Semarang, 27 April 2016

Pembimbing

(Veronica Kusdiartini, SE., M. Si)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbaikan *Layout* untuk Mengoptimalkan Jarak dan Waktu di *Home Industry “Yuana Bakery”*

Disusun oleh :

Nama : Ruli Agusta

NIM : 11.30.0067

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Telah dipertahankan di hadapan tim penguji pada hari Senin, 23 Mei 2016 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Manajemen.

Penguji I

Tim Penguji

Penguji II

Penguji III

Meniek Srining Prapti, SE.M.Si

Bayu Prestianto, SE.MM

Veronica Kusdiartini, SE.M.Si

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Sentot Suciarto A, Ph.D

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa skripsi dengan
judul:

**PERBAIKAN *LAYOUT* UNTUK MENGOPTIMALKAN JARAK DAN
WAKTU DI *HOME INDUSTRY* “YUANA BAKERY”**

Adalah benar-benar hasil karya saya sendiri dan apabila di kemudian hari
ditemukan adanya plagiasi, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk
apapun dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang.

Semarang, 27 April 2016

RuliAgusta

KATA PENGANTAR

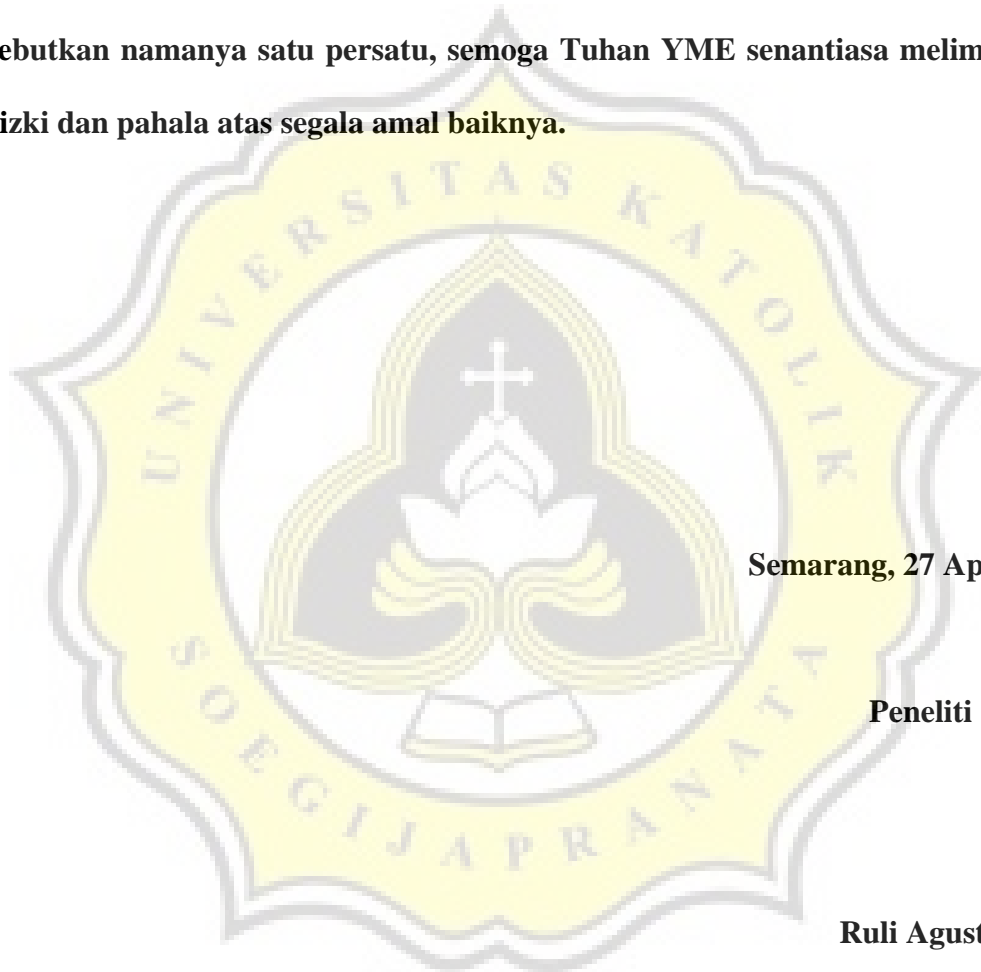
Skripsi dengan judul “Perbaikan *Layout* untuk Mengoptimalkan Jarak dan Waktu di *Home Industry* “Yuana Bakery” adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di fakultas ekonomi dan bisnis Unika Soegijapranata Semarang.

Pada kesempatan ini peneliti berterima kasih kepada:

1. Tuhan YME yang selalu menyertai dan memberkati kehidupan saya
2. Orang tuaku tersayang yang selalu sabar dan memotivasi saya
3. Adikku tersayang yang turut membantu dan memotivasi saya
4. Ibu Veronica Kusdiartini, SE., M. Si sebagai dosen pembimbing saya yang telah dengan sabar meluangkan waktunya untuk membimbing saya dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini
5. Ibu Meniek Sining Prapti, SE., M. Si selaku dosen penguji saya yang telah memberikan kritik dan saran dalam penulisan skripsi ini
6. Bapak Bayu Prestianto, SE., MM selaku dosen penguji saya yang telah memberikan kritik dan saran dalam penulisan skripsi ini
7. *Home industry* “Yuana Bakery” yang telah memberikan izin untuk diadakannya penelitian

8. Teman-teman serta pihak lain yang tidak bisa peneliti sebutkan namanya satu persatu yang telah banyak membantu dalam memberikan saran untuk penulisan skripsi ini

Akhirnya pada kesempatan ini untuk seluruh pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan namanya satu persatu, semoga Tuhan YME senantiasa melimpahkan rizki dan pahala atas segala amal baiknya.



Semarang, 27 April 2016

Peneliti

Ruli Agusta

ABSTRAK

Perancangan *layout* yang baik akan meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam bekerja. Karena mampu menghemat biaya dan waktu pengerjaan. Di samping itu, dapat juga menumbuhkan kenyamanan dalam bekerja karena para karyawan dapat dengan leluasa bekerja dengan *layout* yang lebih memadai. Dengan adanya 3 *layout* alternatif yang akan diterapkan pada *home industry* “Yuana Bakery” dimana sebelumnya memiliki *layout* awal yang alur produksinya telah memakan waktu dan jarak yang cukup besar, yaitu 3 jam 17 menit dan 17 meter. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi gerak dan waktu dengan analisis kualitatif yang mempertimbangkan beberapa faktor seperti *flow material*, *equipments*, *minimum movement*, *employee area* dan *plant climate*.

Layout alternatif I cukup optimal yang mampu menghemat jarak dan waktu angkut material sebesar 6% dan 59%. *Layout* alternatif II lebih optimal yang mampu menghemat jarak dan waktu angkut material sebesar 6% dan 61%. *Layout* alternatif III sedikit optimal yang mampu menghemat jarak dan waktu angkut material sebesar 6% dan 56%. Beberapa kriteria untuk bisa disebut sebagai *layout* yang optimal adalah letak tiap ruang produksi sebisa mungkin tidak berjauhan, penggunaan letak mesin dan peralatan mengikuti perubahan *layout* tiap ruangnya, pengadaan *trolley* sebagai alat bantu, alur produksi diusahakan agar tidak bertabrakan, peniadaan sekat di beberapa ruang yang cukup menghambat kinerja karyawan dan kebersihan *layout* harus diperhatikan.

Ada kesamaan dari ketiga *layout* alternatif adalah peniadaan sekat di beberapa ruang produksi, pengadaan *trolley* yang diletakkan di suatu tempat dan penambahan pintu pada gudang guna menjaga sirkulasi udara dan ke higienisan bahan baku. Dan *layout* yang terpilih adalah *layout* alternatif II karena memiliki jarak dan waktu perpindahan bahan yang paling optimal yaitu 16 meter dan 1 jam 41 menit. *Layout* tersebut juga telah dianalisis secara kualitatif dengan memenuhi beberapa pertimbangan karakteristik.

DAFTAR ISI

Halaman Persetujuan Skripsi	ii
Halaman Pengesahan Skripsi	iii
Halaman Pernyataan Keaslian Skripsi	iv
Kata Pengantar	v
Abstrak	vii
Daftar Isi	viii
Daftar Gambar	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Sistematika Penulisan	8
BAB II	10

2.1 Pengertian <i>Layout</i>	10
2.2 Tujuan Perencanaan <i>Layout</i>	10
2.3 Tipe <i>Layout</i>	10
2.4 Manfaat <i>Layout</i>	11
2.5 Prinsip Dasar Perencanaan <i>Layout</i>	13
2.6 Klasifikasi Perencanaan <i>Layout</i>	13
2.7 Analisis Studi Gerak dan Waktu	14
2.8 Analisis Kualitatif	16
2.9 Kerangka Pikir	17
2.10 Definisi Operasional.....	19
BAB III.....	20
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian	20
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	20
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	21
3.4 Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV	26
4.1 Sejarah Perusahaan	26
4.2 Proses Produksi Roti Tawar	27
4.3 Struktur Perusahaan	27
4.4 Hasil Analisis	28
4.4.1 <i>Layout</i> awal.....	28
4.4.2 <i>Layout</i> alternatif I	32

4.4.3 <i>Layout</i> alternatif II.....	36
4.4.4 <i>Layout</i> alternatif III.....	39
4.4.5 Analisis Kualitatif.....	42
4.4.6 <i>Layout</i> Terpilih.....	49
4.5 Implikasi manajerial.....	49
BAB V.....	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Layout Home Industry “Yuana Bakery” Bulan Juni Tahun 2015..</i>	3
Gambar 2.1 Kerangka Pikir	18
Gambar 4.1 Proses Produksi Roti Manis dan Tawar ‘Yuana Bakery’	27
Gambar 4.2 Struktur <i>Home Industry “Yuana Bakery”</i>	28
Gambar 4.3 <i>Layout Awal Home Industry “Yuana Bakery” Bulan Juni Tahun 2015.....</i>	29
Gambar 4.4 <i>Layout Alternatif I Home Industry “Yuana Bakery”</i>	33
Gambar 4.5 <i>Layout Alternatif II Home Industry “Yuana Bakery”.....</i>	36
Gambar 4.6 <i>Layout Alternatif III Home Industry “Yuana Bakery”</i>	39
Gambar 4.7 Perbandingan antara <i>Layout Awal</i> dan <i>Layout Alternatif I</i>	44
Gambar 4.8 Perbandingan antara <i>Layout Awal</i> dan <i>Layout Alternatif II</i>	46
Gambar 4.9 Perbandingan antara <i>Layout Awal</i> dan <i>Layout Alternatif III.....</i>	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data tentang Produksi, Target Produksi dan Kapasitas Produksi Varian Roti Tawar Bulan Juni Tahun 2015	4
Tabel 1.2 Data tentang Produksi, Target Produksi dan Kapasitas Produksi Varian Roti Manis Bulan Juni Tahun 2015	4
Tabel 1.3 Karakteristik Ruang Produksi dan Peralatan di “Yuana Bakery” Bulan Juni Tahun 2015	5
Tabel 1.4 Total Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan di “Yuana Bakery” Bulan Juni Tahun 2015	6
Tabel 4.1 Total Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan di “Yuana Bakery” pada Layout Awal Bulan Juni Tahun 2015.....	30
Tabel 4.2 Total Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan di “Yuana Bakery” pada Layout Alternatif I	34
Tabel 4.3 Total Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan di “Yuana Bakery” pada Layout Alternatif II.....	37
Tabel 4.4 Total Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan di “Yuana Bakery” pada Layout Alternatif III	40
Tabel 4.5 Perhitungan Jarak dan Waktu Perpindahan Bahan yang Optimal..	49

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1. Varian produk roti manis (roti pisang, roti pisang coklat, roti pisang keju, roti sobek manis, roti keping, roti semir, roti ring bulat-rasa ayam dan variasi 5 rasa).....	54
Gambar 2. Varian produk roti tawar (roti tawar kecil, besar, bulat dan putih).....	55
Gambar 3. Persiapan bahan baku di gudang.....	55
Gambar 4. <i>Mixing</i>	55
Gambar 5. Pengisian <i>topping</i> untuk roti manis.....	56
Gambar 6. Pengrollan adonan	56
Gambar 7. <i>Steaming</i>	56
Gambar 8. Pengovenan.....	56
Gambar 9. <i>Packing</i>	57
Gambar 10. Buku Konsultasi Skripsi	57